



کوکنگ گروپ میں ایڈ ہونے کے لیے اس

نمبر پر واٹس اپ کریں

03441000784 Ibrahim Chef

PK Club Chef

حیدرآبادی قیمہ پریانی

حیدرآبادی قیمہ بریانی

اجزاء:

قیمہ 2/1 کلو

دہی ایک کپ

چاول 2/1 کلو

پیاز دو عدد

ٹماٹر تین عدد

ہری مرچ چھ عدد

لہسن تین جوے

لہسن ادرك دو کھانے کے چمچ

کڑی پتا 12 پتے

پودینہ ایک کپ

نمک، لال مرچ ایک چائے کا چمچ

ہلدی ایک چائے کا چمچ

زیرہ یک کھانے کا چمچ

گرم مصالحہ ایک کھانے کا چمچ

سالن مصالحہ ایک کھانے کا چمچ

تیز پتا دو پتے

لونگ چھ دانے

دارچینی دو اسٹک

آلو بخارا بارہ عدد

تل ایک کھانے کا چمچ

خس خاس ایک کھانے کا چمچ

مونگ 4/1 کپ

ترکیب:

چاول میں تیز پات ، لونگ ، دارچینی ڈال کر اُبال لیں۔
پیاز فرائی کر کے اس میسری مرچ ، لہسن ، ادرك ، كڑی
پتا ، نمك ، لال مرچ ، زیرہ ، دھنیا ، گرم مصالحہ ،
سالن مصالحہ ، آلو بخارا ڈال کر بھونیں اور قیمہ ڈال
کر بھونیں ۔

اب پین میں نیچے قیمہ ڈالیں پھر چاول ڈالیں پودینہ
، ٹماٹر، لہسن ڈالیں پھر قیمہ پھر چاول ٹماٹر، لیمون
پودینہ اور پیلا رنگ ڈال کر دم دے دیجئے ۔



Chef Club

اسلام علیکم!

ممبرز ہمارا اس گروپ بنانے کا مقصد آپ تک عمدہ اور لذیذ کھانوں کی (Recipes) پہنچانا ہے۔

Chef Club میں ہم نے دو گروپس متعارف کروائے ہیں۔

اس گروپ میں شامل ہونے کیلئے Boys اپنا نام اور اپنے شہر کا نام پرسنل چیٹ میں سنڈ کریں جبکہ

Girls کو اس گروپ میں شامل ہونے کیلئے پرسنل چیٹ میں (Voice Message) کرنا ہوگا

جو مکمل راز میں رکھا جائے گا۔

نوٹ: اس گروپ میں صرف اور صرف (cooking) کی پوسٹ شئر کریں۔ خلاف ورزی کرنے

والے ممبر کو Remove کر دیا جائے گا۔

Group Admin

Ibrahim Chef

0344-1000784